

BLANC Vi Natural - Espumós

Vi Natural Sense Sulfit – Vi ecològic

Vi sense sulfit de llarga criança. Només raïm, un bon enòleg i temps.
L'elegància natural d'un espumós "mètode tradicional" sense maquillatge.



FITXA DEL PRODUCTE

- **Celler:** Moisès Rovira i Virgili
 - **DO:** sense DO
 - **Varietats:** Cartoixà (Xarel·lo).
 - **Certificació:** Ecològic
 - **Tipus de vi:** Espumós no degorjat. Mètode Tradicional – Sense sulfit afegits
 - **Criança mínima en ampolla :** 15 mesos. Es ven amb les lies i tap de la segona fermentació
 - **Alcohol:** 12,5%
-
- **Taste:** De groc or, enterbolit per les mares de la segona fermentació (no s'ha degorjat). Especialment al final de l'ampolla. Aromes elegants de brioixeria i fruita madura. En boca la bombolla és fina (tot i que a la primera copa fa molta espuma) i molt ben integrada a resultes de la segona fermentació en tap de suro. Mínim de 15 mesos en ampolla. Al ser un espumós de Mètode Tradicional no degorjat pot estar en ampolla fent criança fins a 12 anys millorant. Molt complexe i elegant. Tap de suro subjectat amb la grapa.
 - **Vi sense sulfit afegits, de fermentació espontània.**

INFORMACIÓ LOGÍSTICA

- **Ampolles per caixa:** 6

BLANC Vi Natural Sense Sulfit – La mínima intervenció fent vi al Mediterrani